

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP AMARTI

Vinho fino tinto seco, produzido com uvas Montepulciano: a característica cor rosada se obtém limitando a poucas horas o contato das cascas da uva no mosto e evitando a fermentação das cascas. Produto peculiar da região Abruzzo.



COR

VERMELHO CEREJA CLARO

PERFUME

DE MORANGO, ROMÃ E CEREJA

PALADAR

FRESCO, MACIO E ENVOLVENTE

HARMONIZAÇÃO

APERITIVOS, TIRA-GOSTOS, ENTRADAS, IDEAL COM PRATOS DO MAR FRITOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8 ~ 10 °C

GRADAÇÃO: 13,5°